# Mousse au chocolat

## Ingrédients

8 personnes

5 oeufs

250 g de chocolat noir

100 g de beurre

40 g de sucre en poudre ou sucre semoule

## Matériel

Batteur à main électrique

Acheter

Casserole

Acheter

Maryse

Acheter

Saladier

Acheter

## Préparation

Préparation : **20min**

Attente : **3h**

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le sucre.
Ajoutez le beurre et mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit fondu.
Retirez le bol du bain-marie et laissez tiédir.
Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger délicatement.

2. Monter les blancs en neige ferme.
Les incorporer délicatement à la préparation au chocolat en vous servant d'une maryse.

3. Répartir la mousse dans des verrines, des ramequins ou un plat de présentation.
Laisser prendre au froid pendant 3h.